38e Année. — Tome LXXV. N° 1956 Paris, 24 Décembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE MAROCAIN (1)

Avenir de la viticulture au Maroc. — Quel est l'avenir de la culture de la vigne au Maroc ? Il est difficile de répondre. On peut cependant affirmer que cette culture sera toujours très limitée, non point, nous l'avons dit, que la vigne ne puisse être cultivée avec succès dans le pays, mais parce que des circonstances économiques puissantes pèsent sur elle.

Le Maroc arrive des derniers dans la production du vin et au moment où tous les pays viticoles anciens et nouveaux prévoient une surproduction dangereuse pour leur économie et engagent une lutte sérieuse pour la conquête de débouchés.

La prospérité viticole au Maroc dépendra des surfaces qui seront plantées par les colons, de la qualité des vins et de l'importance du débouché intérieur. Une trop forte production amènera fatalement une crise qui pourra être périlleuse pour les viticulteurs, surtout pour ceux qui ne seront pas suffisamment armés pour la supporter ou dont les vignobles, mal établis, auront un faible rendement. Les organisations solides, seules, pourront attendre le retour à une marche normale qui reviendra avec la disparition inévitable des vignobles mal constitués ou peu productifs. L'équilibre se rétablira.

A quelle superficie devraient se limiter les plantations ? Il est certain que la consommation intérieure du Maroc varie. Il est donc difficile de fixer actuellement un chiffre indiquant l'importance de cette consommation. On estime qu'elle est d'environ 350.000 hectolitres, qui sont fournis, en partie, par le vignoble marocain et surtout par les vins importés.

Les importations des vins au Maroc (zone de Tanger non comprise) ont été les suivantes, pour les années 1926, 1927, 1928 et 1929 (voir tableau page suivante).

Il faut donc compter annuellement sur une quantité de 200.000 hectolitres environ de vins étrangers importés, d'origines diverses.

Ce chiffre correspond, si on estime à 40 hectolitres le rendement moyen d'un hectare de vigne au Maroc, à 5.000 ha de plantations à créer ou nouvellement plantées et non encore en production.

Dès aujourd'hui, il faudrait vérifier avec soin si la surface des vignes plantées, non encore productives, n'atteint pas ce chiffre, en y comprenant les vi-

(1) Voir *Revue*, nos 1954 et 1955, pages 378 et 389.

PAYS DE PROVENANCE	1926	1927	1928	1929
Vins ordinaires en futailles.				
France	108.750	98.185	48.623	39.921
Espagne	115.303	92.545	36.456	123.245
Portugal	14	»	»	198
Italie	2	4.206	4	»
Tunisie	»	»	42	36
Angleterre	»	»	»	2
Autres pays	29.181	45.286	74.286	37.194
	253.250	240.868	159.414	200.596
Vins en bouteilles.				
France	4.126	2.544	2.763	5.085
Espagne	82	4	488	201
Italie	209	142	76	164
Portugal	»	1	»	8
Allemagne	»	»	2	»
Angleterre	»	1	1	»
Autres pays	»	1	616	1
	4.417	2.693	3.936	5.459
Vins mousseux en bouteilles.				
France	4.226	2.448	2.973	4.426
Espagne	»	»	312	»
Italie	12	2	43	13
Angleterre	»	»	»	»
Autres pays	»	»	2.198	»
	4.238	2.450	5.539	4.439
Vins de liqueur (vermouth compris).				
France	11.605	8.478	10.261	13.131
Espagne	177	142	321	793
Allemagne	»	»	2	»
Portugal	225	208	315	673
Belgique	»	»	»	»
Italie	123	32	71	132
Pays-Bas	»	»	22	9
Angleterre	3	3	15	18
Autres pays	»	»	177	113
	12.133	8.863	11.184	14.869

gnes jeunes, dont la production actuelle n'est pas arrivée au rendement normal.

Bien qu'il ne soit pas douteux que la consommation du vin augmente constamment, on doit être très prudent, car elle sera toujours très limitée dans le pays. Nous pensons qu'il faudrait publier régulièrement et fréquemment, dans un travail d'ensemble, l'accroissement progressif du vignoble marocain, le

bilan exact de sa production et la consommation intérieure, le chiffre des importations des vins étrangers, la nature et l'origine de ces vins. On renseignerait ainsi clairement les colons afin qu'ils évitent de dépasser la surface maximum de vigne suffisante pour les débouchés des produits du vignoble marocain.

Une surproduction, même légère, pourrait entraîner une mévente de longue durée, désastreuse pour la viticulture marocaine naissante.

De nombreux viticulteurs estiment qu'on devrait enrayer l'importation des vins étrangers, en augmentant fortement les droits dont ils sont frappés actuellement et qui sont effectivement peu élevés (7,50 % ad valorem, taxe spéciale comprise). Mais le Gouvernement chérifien n'a pas les mains libres ; il est lié par des traités internationaux, dont il est difficile et peut-être impossible de modifier les clauses commerciales.

Pour le moment, il est, avant tout, indispensable de surveiller la nature et la qualité des vins importés et leur circulation dans l'intérieur du Maroc.

On doit aussi penser à diverses utilisations intéressantes de raisin toutes possibles au Maroc et dont quelques-unes peuvent devenir très importantes.

Raisin frais de table.

Raisins secs.

Moûts stérilisés servant de base aux vins sans alcool.

Moûts concentrés, sirops de raisins, conserves.

Mistelles blanches et rouges.

Eaux-de-vie de vin.

La technique de ces diverses fabrications est simple et déjà très connue, mais il faut fabriquer des produits de bonne qualité et créer une organisation commerciale sérieuse, active, bien documentée sur les débouchés possibles des divers produits.

Nous donnons les chiffres officiels des importations au Maroc, des raisins frais, des raisins secs, des eaux-de-vie de vin, de l'alcool pur, qu'on pourrait aussi obtenir avec les vins de qualité inférieure, s'il y avait lieu. (Voir page suivante). Il est indiscutable que les raisins secs, et surtout les vins sans alcool, trouveront un débouché important dans le milieu indigène, si une propagande intelligente est faite et poursuivie avec constance.

La culture de la vigne doit être orientée, non selon la fantaisie des colons, mais d'après un programme bien étudié, méthodiquement réalisé. Un service viticole et œnologique de recherches et d'essais, qui serait en liaison constante avec d'autres services scientifiques ; service météorologique, service agricole, service de défense des cultures, laboratoire officiel de chimie, pourrait être créé. Il aurait pour mission principale :

1° Etablir dans les diverses régions du Maroc et dans différents sols, des champs d'expériences, chez les viticulteurs, pour déterminer :

a) Les formules d'encépagement à adopter dans chaque région pour obtenir des vins de qualité, vins de consommation courante, vins supérieurs, vins de complément, vins de liqueur, raisins de table, raisins secs ;

b) Les meilleures méthodes de conduite de la vigne, pour les diverses régions, les systèmes de taille en particulier.

Importations de raisins au Maroc.

ANNÉES	RAISINS SECS (kg.)		RAISINS FRAIS (kg.)	
	Zône française.	Zône de Tanger.	Zône française.	Zône de Tanger.
1926...........	170.514	23.196	211.943	292.774
1927...........	52.110	49.946	14.025	246.287
1928...........	318.735	30.099	222.740	242.198
1929...........	600.274	31.106	68.819	271.778

Importations d'eaux-de-vie de vin et d'alcool pur au Maroc.

ANNÉES	EAUX-DE-VIE DE VIN (hectol.)		ALCOOL PUR (hectol.)	
	Zône française	Zône de Tanger.	Zône française.	Zône de Tanger.
1926..........	587	208	3.823	206
1927...........	435	403	3.660	321
1928	436	529	4.014	141
1929...........	483	122	4.829	76

2° Etudier la composition des raisins et des moûts, dans les régions viticoles et contribuer à l'établissement des casiers vinicoles, en adaptant, à l'organisation administrative du Maroc, les instructions de la Circulaire ministérielle française du 18 mars 1910.

3° Expérimenter et propager les méthodes rationnelles de vinification. Conseiller les viticulteurs pour les corrections nécessaires, les années anormales, à maturité défectueuse (années de sirocco, de sécheresse persistante, de Mildiou).

4° Aider, par des études suivies et l'expérimentation directe, le Laboratoire Officiel de Chimie, dans l'adaptation des « règles œnologiques » aux vins du pays et rendre ainsi moins discutables les conclusions dans les répressions des fraudes des vins.

5° Aider le Service des Statistiques dans l'établissement d'un bilan viticole : surfaces plantées, années de plantations, rendements à l'hectare, etc...

Ce service ne serait pas un organisme de contrôle et de surveillance des viticulteurs, mais un conseiller vigilant, prévoyant, qui essaierait de guider le viticulteur marocain, et lui permettre d'éviter les embuches dangereuses, en le renseignant constamment sur la situation des divers pays vinicoles et sur les marchés des vins.

La viticulture ne pouvant, par suite des circonstances économiques actuelles, prendre un grand développement au Maroc, on conseille, avec raison, de créer une arboriculture fruitière adaptée aux divers climats du pays (agrumes, amandiers, espèces fruitières à industrialiser, telles que certaines variétés d'abricotiers, etc...). A l'exemple de la Californie, quelques pays viticoles (République

Argentine, Chili), où la culture de la vigne est limitée, par suite de débouchés restreints, ont adopté cette solution depuis près de vingt-cinq ans.

Mais ce problème demande, nous le savons par expérience personnelle, comme le problème viticole, beaucoup de méthode, de gros sacrifices financiers, plus de temps qu'on ne le croit généralement et une organisation commerciale parfaite, pour être résolu d'une façon satisfaisante.

Que ceux qui citent volontiers l'exemple de la Californie, veuillent bien essayer de se rendre exactement compte des efforts considérables accomplis pendant des années et des nombreux essais plus ou moins heureux faits, pour arriver aux résultats actuels que les Américains cherchent sans cesse à perfectionner. Ici encore, il faudra, si on veut une orientation rationnelle, que le Protectorat prête une aide éclairée aux colons, qui se lanceront dans cette voie.

Quelques viticulteurs de la Métropole critiquent sévèrement les colons marocains qui plantent de la vigne. Cependant, n'est-ce pas des viticulteurs français éminents qui ont vanté la vertu colonisatrice de cette culture ?

G. Pastre, grand viticulteur du Midi, secrétaire de la Société Centrale d'Agriculture et des Comices agricoles de l'Hérault, n'a-t-il pas reconnu que « la vigne est une culture essentiellement colonisatrice et que partout où elle prospère, la terre, loin de se dépeupler, voit le nombre de ses habitants augmenter. »

Pulliat n'a-t-il pas écrit : « La vigne, on peut le dire a pris possession de notre terre d'Afrique, elle a fait plus, en dix ans, pour notre colonisation, que n'avaient fait, depuis 1830, toutes les autres cultures réunies ».

Le point essentiel est de ne pas donner à la culture de la vigne, au Maroc, une trop grande extension incompatible avec l'importance des débouchés, que la viticulture marocaine peut entrevoir. Il ne faut pas que les colons oublient cette loi économique fondamentale « le débouché gouverne la production ». Créer une puissance viticole sans débouchés suffisants, serait courir à un désastre.

François Chabert.

LE DOSAGE DE L'ACIDITE DES VINS

Tous ceux qui ont analysé ou qui ont encore à analyser beaucoup de moûts et de vins peuvent seuls savoir l'importance pratique de ce dosage, dont dépendent tant d'indices susceptibles aujourd'hui de léser bien des producteurs ou intermédiaires, coupables *ou non*. Il semble donc qu'on devrait être tout d'abord entièrement d'accord entre chimistes sur le choix de la méthode à employer, qu'elle soit rigoureusement exacte ou simplement approximative et purement conventionnelle.

Evidemment, la rigueur scientifique semblerait devoir l'emporter sur toute autre considération, si elle était possible. Mais les vins contiennent des acides minéraux et organiques à la fois, des sels acides de ces acides, et même des composés organiques à hydrogènes échangeables contre des atomes métalliques

— et il est matériellement impossible en pratique, *même pour la plupart des recherches courantes*, de doser chacun de ces composés à part, sans une armée de chimistes et de calculateurs faisant revenir chaque dosage à un coût de temps et d'argent absolument fantastique.

Il faut aussi tenir compte des besoins de l'œnologie, car on ne fait pas du vin naturel uniquement pour poser quelques rébus aux chimistes, officiels ou non. Et il faut que le producteur moyen puisse savoir ce qu'il fait, ou ce qu'il lui faut faire dans la limite des règlements, pour obtenir toujours un vin de qualité parfaite. Il a besoin, plus encore que le pur chimiste, de pouvoir faire en cinq sec, en le répétant à volonté sur ses diverses cuvées simultanées ou successives au cours de la vendange, le dosage de base sur lequel on discutera peut-être plus tard de la qualité de son vin.

Nous en appelons ici à tous ceux qui ont fait de l'enseignement à la propriété ou au commerce, tâchant de faire pénétrer dans les masses des moyens *simples* d'appréciation des matières premières et des vins obtenus. Eux seuls pourront comprendre toute l'importance de la simplicité, de la commodité et de la rapidité en pareil cas, en dépit de tous points de vue de rigueur scientifique plus apparente que réelle.

Toutes ces raisons ont abouti aux notions d'acidité *totale* et aux méthodes officielles d'analyses des vins que nous appliquons depuis l'arrêté ministériel du 18 janvier 1907. Nous estimons avec beaucoup de nos Collègues qu'il faudrait, avant de répudier plus ou moins tout cela en quoi que ce soit pour retomber dans l'inconnu de jadis, faisant table rase ou à peu près de tout ce que nous avons déjà enseigné et accumulé, bien réfléchir aux conséquences possibles pour tous les intéressés d'une telle révolution. Maintenant surtout que nous avons donné des sanctions officielles à certains chiffres acquis d'une certaine façon, plus ou moins officielle aussi.

Le dosage de l'acidité *totale* des vins doit rester avant tout la mesure de l'*effet acide total* que tous les composants acides réunis d'un vin peuvent produire sur les réactifs chimiques des acides en général. L'arrêté précité nous laisse le choix entre trois méthodes bien connues : la floculation par l'eau de chaux de certains sels calcaires des acides organiques des vins, la saturation de ces mêmes acides par la soude étendue jusqu'au virage du papier de tournesol rouge *sensible*, et la même saturation jusqu'au virage de la teinture de phtaléine. Faut-il en conclure que Ceux, excellents chimistes d'ailleurs, qui ont rédigé ce texte ignoraient les *petites divergences* possibles de ces trois méthodes appliquées aux mêmes vins ? Nous ne le croyons pas. Nous estimons plutôt que, s'ils nous ont laissé ce choix, c'est tout simplement pour nous permettre de substituer l'une à l'autre dans les cas difficiles où la méthode devenue la plus générale parce que la plus commode des trois se trouverait en défaut.

Pour tous ceux qui font de la grosse pratique et de l'enseignement, il est incontestable que les méthodes à l'eau de chaux et à la touche au tournesol sont plus lentes d'abord, et parfois pas beaucoup plus nettes que la troisième. Aussi est-ce le virage à la phtaléine qui s'est généralisé, et de beaucoup aujourd'hui à tort ou à raison d'ailleurs. Et il paraît évident que les deux autres métho-

TABLEAU I. — **Dosages d'acidité totale effectués parallèlement sur les mêmes vins rouges par phtaléine et touches au tournesol.**

	ACIDITÉS SULFURIQUES PAR LITRE		DIFFÉRENCE
	Phtaléine.	Tournesol.	
I. — *Vins d'hybrides Seibel* 1931 *très colorés* :			
Nos 11.803	7,3	6,8	— 0,5
8.365	6,6	5,9	— 0,5
11.237	7,3	6,5	— 0,8
10.114	6,4	6,0	— 0,4
8.748	5,2	4,6	— 0,6
7 052	5,5	4,8	— 0,7
7.053	7,8	7,2	— 0,6
10.837	5,4	5,0	— 0,4
11.491	5,0	4,2	— 0,8
10.096	5,4	4,9	— 0,5
Chateauneuf	4,4	4,0	— 0.4
II. — *Vins rouges ordinaires* 1931 :			
Gard	4,4	4,1	— 0,3
Midi	3,9	3,5	— 0,4
Gard, vin de table moyen	5,4	5,1	— 0,3
d°	4,3	3,9	— 0,4
d°	4,9	4,6	— 0,3
d°	4,8	4,4	— 0,4
d°	6,1	5,7	— 0,4
d°	6,4	5,9	— 0,5
d°	6,7	6,3	— 0,4
d°	5,8	5,2	— 0,6
III. — *Hybride Seibel blanc* 11,803	7,4	7,0	— 0,4
Vin blanc Saint-Péray vieux	4,3	4,1	— 0,2
Saint-Laurent d'Aigouze	5,1	4,9	— 0,2
Beaucaire	4,6	4,4	— 0,2
Sorgues jeune	4,5	4,3	— 0,2
Id: vieux	4,5	4,25	— 0,25
Bellegarde	4,1	3,9	— 0,2

des sont là pour suppléer à ses petites défaillances lorsqu'une pigmentation anormale gêne ce virage... si elles le peuvent toutefois, car nous trouvons souvent des vins dans lesquels la floculation est retardée (sursaturations) ou inapparente, et d'autres vins qui teignent le papier de tournesol sensible d'une coloration propre, mettant l'opérateur en pleine perplexité.

Mais combien rencontre-t-on, en dehors des collections intentionnelles, *de vins courants* (1) présentant cet inconvénient ? Bien peu assurément, eu égard au nombre *considérable* des vins ordinaires pour lesquels tous les chimistes peuvent donner à peu près la même acidité totale d'après le virage de la phtaléine. Néanmoins nous avons pu relever, dans des articles récents sur la matière, que la différence pouvait atteindre tantôt jusqu'à 1 gr., — tantôt de 1 à 2 gr., et même jusqu'à 2 gr. 50 — en acidité sulfurique totale par litre de vin.

N'ayant jamais nous-mêmes, en 35 ans de pratique, atteint de telles divergences, nous nous sommes empressés, à l'occasion de vins d'hybrides délicats à traiter

(1) Des vins corsés et colorés sont bien rarement limites et litigieux, et n'abordent jamais tels que le consommateur. Ce sont de simples matières premières de coupages, en général...

se présentant, de comparer les deux virages sur les mêmes vins, et voici le tableau de nos résultats, moyenne des nôtres et de ceux de nos préparateurs, avec lesquels nous coïncidons généralement d'ailleurs :

Comme on le voit et comme on le savait déjà, le tournesol vire incontestablement un peu avant la phtaléine, mais de peu en somme, pour les vins ordinaires et les vins blancs (1/10 à 1/18 au grand maximum). Et il n'y a qu'avec les hybrides que la différence devient plus importante, atteignant deux fois 0 gr. 8 *au plus* (1/7,5 à 1/9). Mais nous n'avons jamais atteint encore 1 gr. de différence entre les deux indicateurs.

Evidemment ces cas extrêmes sont regrettables. Mais c'est probablement pour eux que bien des chimistes réputés écrivant avant 1907 conseillaient alors de prendre 100 à 200 cc. d'eau bouillie, de la rosir par la soude jusqu'à une certaine teinte, puis d'ajouter les 5 ou 10 cc. de vins décarboniqué prescrits, et de revenir ensuite à la même teinte rosée autant que possible — façon de tourner la difficulté qui s'éloigne certainement un peu du faire officiel mais qui est plus courte de beaucoup alors que l'eau de chaux ou la touche au tournesol sur un papier qui se teint aussi, et qui a l'avantage de ramener la différence en ces cas-là aux taux habituels pour les vins ordinaires ou les vins blancs.

Car il ne faut pas croire que la touche sur le papier de tournesol sensible soit une panacée *absolue* en ces cas difficiles. Nous avons en effet relevé ci-dessous les limites d'hésitations possibles pour 4 de ces hybrides, et l'on voit qu'elles peuvent être encore notables, même pour des chimistes entraînés.

TABLEAU II.

Numéros.	8.745 (1)	10.837	11.491	10.096
Virage de la coloration	7g0	4,8	4,0	4,7
Début du virage du papier sensible	7,1	4,9	4,1	4,9
Bleuissement net du papier sensible	7,4	5,1	4,25	5,15

Si donc nous substituions le tournesol à la phtaléine, nous obtiendrions brusquement un abaissement moyen de (2) :

environ 0 gr. 2 d'acidité sulfurique totale par litre pour les vins blancs ;

environ 0 gr. 4 d'acidité sulfurique totale par litre pour les vins courants ;

environ 0 gr. 55 d'acidité sulfurique totale par litre pour les vins teinturiers,

et il faudrait *abaisser* d'autant tous les normes acquis ou déjà officiels, et corriger d'autant presque toutes nos références bibliographiques, car la plupart d'entre elles ont été certainement acquises, vu les facilités qu'il présentait, à l'aide du virage à la phtaléine. En beaucoup de cas, ce serait la confusion évidemment, et il serait à craindre que ce petit chambardement ne profite qu'aux fraudeurs... sans améliorer beaucoup les méthodes de travail des chimistes et des experts, au contraire.

(1) Tellement coloré qu'il teint le papier sensible de sa couleur propre.

(2) A remarquer combien ces différences se rapprochent souvent de celles qu'on enregistre en passant d'un laboratoire, d'un chimiste, ou même d'un échantillon à un autre, n'affectant généralement que peu ou pas les conclusions. Mais il faut convenir qu'étant toutes de même sens elles sont cependant bien imputables aux indicateurs.

Il faut réfléchir en effet que ceux-ci se basent en général, pour formuler leurs conclusions, sur les nombreux travaux constituant une bibliographie précieuse, péniblement acquise au cours des 30 dernières années ou davantage sur les produits de nos nouvelles vignes, bibliographie d'où sont sortis les normes et indices aujourd'hui appliqués *officiellement*.

Ne vaudrait-il pas mieux conserver intacts, tant du moins qu'une méthode *aussi pratique* mais plus rigoureuse de dosage n'aura pas vu le jour pour les vins courants, toute cette documentation, tous ces textes et cet enseignement, et conseiller, *pour les cas litigieux seulement*, soit d'adopter le tournesol, soit de prendre alors la moyenne des résultats les plus éloignés puisqu'il serait acquis aujourd'hui (d'après certains) que l'un donne plus et l'autre moins que l'exacte vérité ? Qui peut le plus peut le moins : il vaut mieux que la justice se tienne au-dessus qu'en dessous, car lorsqu'elle sévira désormais les Experts auront de ce chef une force nouvelle pour condamner *à coup sûr*.

Nous restons persuadés qu'en pratique le virage à la phtaléine restera, perfectionné ou non, vu son extrême commodité et sa rapidité, et que s'il devient officiel de virer au tournesol, avec du papier plus ou moins sensible et de notables pertes de temps, etc..., on se bornera bientôt partout à corriger les chiffres acquis à la phtaléine par une légère soustraction, que chacun déterminera comme nous, par catégorie de vins et pour sa région. Mais l'inconvénient de normes nouveaux et abaissés persistera alors au détriment de tous. Mieux vaudrait peut-être conserver un statu quo qui n'a pas tous les inconvénients que quelques-uns veulent bien lui trouver aujourd'hui.

Rien n'empêcherait d'ailleurs d'astreindre à indiquer désormais sur les bulletins d'analyse :

Acidité slfurique totale (à la phtaléine, au tournesol, à l'eau de chaux).

Et de laisser Savants et Experts libres d'employer pour leurs recherches seulement toutes autres méthodes lentes *mais sûres* que la science pourrait découvrir, nul ne pouvant prévoir tous les progrès possibles, à la condition cependant qu'il y ait progrès réel et non simplement apparent.

En somme, les anciens textes officiels, simples et d'application rapide dans les 9/10 des cas, avaient du bon, beaucoup de bon, et il serait à notre avis regrettable de les modifier. Ces textes prévoyaient même les difficultés pour le 1/10 environ des cas plus ou moins litigieux ; il ne tient qu'à nous d'en tirer ou savoir tirer un meilleur parti pour résoudre ces cas, cela sans complications décourageantes pour les producteurs et les chimistes qui ont des masses de dosages à faire en très peu de temps (1).

Et la science œnologique resterait ainsi abordable aux producteurs et négociants ainsi qu'à la masse, devenue énorme aujourd'hui, des praticiens plus ou moins initiés déjà à la chimie actuelle des vins !

HENRI ASTRUC,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

PAUL AUBOUY,
Directeur du Laboratoire municipal agréé de Nîmes.

(1) On a toujours très peu de temps, en pratique, dans les régions très vinicoles, à consacrer aux contrôles journaliers des cuvées.

ACTUALITÉS

Blocage d'une partie de la récolte des vins de 1931. — La récolte de 1931. — Réunion de la Commission interministérielle de la viticulture (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Protestation de l'Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne.

Blocage d'une partie de la récolte des vins de 1931. — Le *Journal officiel* du 20 décembre 1931 publié le décret suivant sur le blocage des vins décidé par la Commission interministérielle de la Viticulture :

Article premier. — Les quantités de vin de la récolte de 1931 que les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 doivent conserver à la propriété, sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale :

7 % lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hectolitres ;
9 % lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 5.000 hectolitres.
11 % lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;
13 % lorsque la récolte est comprise entre 10.001 et 20.000 hectolitres.
15 % lorsque la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hectolitres.
17 % lorsque la récolte dépasse 50.000 hectolitres.

Ces taux sont majorés de :

10 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 60 et 80 hectolitres.
20 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hectolitres ;
30 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hectolitres ;
40 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 126 et 150 hectolitres ;
50 % quand le rendement à l'hectare dépasse 150 hectolitres.

Ces taux, majorés, s'il y a lieu, conformément à l'alinéa qui précède, sont doublés à l'égard des viticulteurs qui demeurent tenus d'effectuer des livraisons d'alcool en exécution de la loi du 19 avril 1930, prorogée par la loi du 19 décembre de la même année, sans que les quantités immobilisées en la possession du viticulteur puissent, en aucun cas, dépasser 50 %.

Des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées par l'administration, afin de maintenir les quantités de vin effectivement bloquées dans la limite de 3 millions d'hectolitres au maximum pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

Art. 2. — Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains, auquel cas les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Toute société propriétaire, concessionnaire ou locataire de plusieurs exploitations viticoles, tant en France qu'en Algérie, doit indiquer, à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses de son siège social, la quantité de vin qu'elle entend faire conserver dans chaque exploitation. Pendant un délai de quinze jours à compter de la date de cette déclaration, les quantités résultant de l'application, à l'ensemble des exploitations, du barême fixé à l'article qui précède, seront obligatoirement conservées dans chaque exploitation.

Art. 3. — Les quantités de vin en provenance à l'étranger, autres que celles introduites de Tunisie avec exemption des droits de douane, que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition sont fixées comme suit pour les importations opérées, jusqu'au 30 septembre 1932 :

7 % lorsque ces importations seront comprises entre 400 et 1.000 hectolitres;

9 % lorsque ces importations seront comprises entre 1.001 et 5.000 hectolitres ;

11 % lorsque ces importations seront comprises entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;

13 % lorsque ces importations seront comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;

15 % lorsque ces importations seront comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres ;

17 % lorsque ces importations dépasseront 50.000 hectolitres.

Sont considérés comme importateurs, tous les commerçants (grossistes ou détaillants) qui figurent en qualité de destinataires sur les titres de mouvement créés pour légitimer la circulation du vin sur le territoire aussitôt après le dédouanement.

La récolte de 1931. — La réunion de la Commission interministérielle de la viticulture a fait hâter au 15 décembre la publication des chiffres relatifs aux déclarations de récolte. Nous donnons ci-après les chiffres essentiels, réservant pour un prochain numéro les commentaires qu'ils méritent. Rappelons seulement qu'ils confirment ce que nous avons écrit depuis six mois dans cette *Revue.*

Le chiffre total des déclarations de récolte des vins s'élève à :

Pour la France	Hectolitres	57.457.000
Pour l'Algérie	—	15.380.000

Les stocks à la propriété s'élèvent à 4.100.000 hectos environ.

Les disponibilités totales pour la campagne 1931-1932 sont donc de 76.937.000 hectolitres.

Rappelons que la récolte de 1930 s'était ainsi répartie :

France	Hectolitres	42.011.074
Algérie	—	13.561.385
Les stocks étaient de	—	6.680.596

Soit, pour 1930-31, des disponibilités totales de 62.253.055 hectolitres.

L'excédent est donc de plus de 14.500.000 hectolitres pour les disponibilités de l'exercice qui vient de commencer.

Pour les trois départements d'Algérie, les chiffres de la déclaration seraient :

Départements	Hectolitres
—	—
Alger	6.409.077
Oran	7.481.111
Constantine	1.430.054
Au total	15.320.242

Réunion de la Commission interministérielle de la Viticulture. — Les délégués de la viticulture se sont réunis pour être entendus par la Commission des Boissons, à la Chambre des Députés, puis au ministère de l'Agriculture, sous la présidence de M. Tardieu. Une bonne partie des délibérations a été consacrée à la question des accords commerciaux, surtout de l'accord franco-italien ; nous reproduirons les comptes rendus qui paraîtront sur les explications données aux représentants des groupements viticoles. Il s'agit d'une affaire passée, dont l'intérêt pâlit devant le fait que l'accord de commerce général de 1922 entre la France et l'Italie vient d'être dénoncé. C'est une des premières conséquences de la politique des contingentements (que nous approuvons d'ailleurs). Le premier mars 1932, les deux Etats reprendront leur liberté. Souhaitons que nos négociateurs, au cours des conversations qu'il faudra alors entreprendre, tiennent compte des erreurs du passé et défendent un peu moins mal les intérêts de la viticulture.

La question du blocage et celle de la distillation obligatoire ont retenu l'attention de l'assemblée. A trois mois d'intervalle, la Commission a dû se déjuger, il est vrai par 26 voix pour et 15 abstentions (dit-on) et adopter le principe du blocage de un tiers de la récolte. Un décret va paraître qui a pour but de faire bloquer 3 millions d'hectolitres, pour l'ensemble Métropole-Algérie, de faire distiller environ 5 millions d'hectolitres. Quelle sera la répercussion sur le marché des alcools ? Personne ne semble s'en être soucié. Nous reviendrons sur cette question de la distillation obligatoire, votée en avril 1930, suspendue en décembre, revotée le 4 juin 1931, renforcée par l'article 10, et qui va, paraît-il, être rigoureusement appliquée... à moins que, les cours s'améliorant comme en 1930, tout cet arsenal soit mis au rancart, à la demande véhémente des viticulteurs qui l'ont réclamée en période de mévente.

Jadis, quand on faisait des lois, c'était après mûre réflexion, et pour qu'elles durent. Aujourd'hui, on vote à tour de bras des sortes de monstres, sans se demander comment les prescriptions seront appliquées et sanctionnées.

Si on vote ces textes « pour faire peur », on a bien tort, car personne n'est dupe, et seul le respect de la légalité est gravement atteint.

Le blocage « prévisionnel » ou « provisionnel » du tiers de la récolte deviendra peut-être la règle, si le décret qui l'institue est bien une application de la loi du 4 juin 1931. Il ne faut pas être grand prophète pour prédire que le premier effet de ces mesures sera d'arrêter les transactions ou tout au moins de les réduire. Le commerce, déjà très porté à la prudence pour d'autres motifs, continuera à se ravitailler au jour le jour ; ce n'est pas dans ces conditions que la hausse se déclenchera, et pourtant c'est elle que les défenseurs de la loi bâtarde de juin 1931 ont voulu amener.

Ce qui démontre qu'il est impossible de régler par des textes législatifs improvisés des difficultés économiques aussi graves que celles qui résultent de la mauvaise organisation du marché national et international des vins. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le régime des pluies semble terminé et le beau temps sec avec soleil chaud est revenu pour une assez longue durée. Espérons-le. Les matinées et les soirées sont froides avec quelques gelées blanches, ce qui ne nous déplaît pas pour la campagne. Les travaux du vignoble qui avaient été de nouveau suspendus, ont repris avec beaucoup d'activité.

Le remplacement des manquants et les plantations des racinés ainsi que celle des arbres fruitiers peuvent se faire.

Nous avons déjà indiqué comment on devait mettre les racinés en place. Continuant à voir beaucoup d'ouvriers agricoles, même sous la surveillance des régisseurs, pratiquer les plantations d'une façon déplorable, nous croyons devoir revenir sur le sujet.

Dans les vignes vieilles où des pieds dépérissent, il faut enlever, dès après les vendanges, tous les ceps en mauvais état. Faire des trous ou fosses aussi grands que possible et d'une profondeur convenable. Enlever avec soin, toutes les vieilles racines de l'ancienne souche. Lorsque les pluies, le soleil et les gelées blanches ont assaini la terre, les racinés peuvent être mis en place.

On choisit des plants bien racinés de grosseur moyenne. On coupe les racines à quelques centimètres de la tige, au lieu de les raser complètement, comme le font un très grand nombre d'ouvriers ou de propriétaires viticulteurs.

Remuer le fond du trou avec l'outil et faire tomber un peu de terre du bord. Placer le raciné sur la terre meuble du fond, à environ 30 centimètres de profondeur ; 25 centimètres suffisent dans les terrains humides et argileux. Etaler les racines et faire tomber une couche de terre fraîche dessus en la tassant un peu pour la faire adhérer aux racines. Finir de couvrir le trou avec de la terre meuble sans la tasser. Il faut que cette terre meuble dépasse le niveau du sol de 5 centimètres au moins. Butter le plant jusqu'au collet, afin que les grands froids ne nuisent pas au raciné qui n'a pas encore de vigueur. De plus, la terre accumulée contre le plant maintient la fraîcheur au printemps qui est une saison quelquefois sèche dans notre région.

Ce qu'il faut recommander aux ouvriers de ne pas faire, c'est de piétiner avec les gros souliers de campagne, la terre contre le plant. Et cela à deux ou trois reprises, au fur et à mesure que tombe la terre, Cette pratique assez courante est très mauvaise, surtout si la terre est humide et argileuse. Le piétinement tasse le sol qui forme comme un glacis et empêche l'air de pénétrer jusqu'aux racines. On doit savoir que l'air est indispensable à la germination et au développement des racines.

Ne tailler les pousses des racinés mis en place qu'au printemps, lorsque les fortes gelées ne sont plus à craindre.

A la cave. — Par ces temps secs et un peu froids avec soleil, on doit continuer à faire le soutirage des vins. Ils s'en trouvent mieux que les vins soutirés par temps gris et humides, surtout si on ne les vend pas jusqu'à l'été. Ne loger les vins que dans des récipients bien propres, francs de goût et méchés.

La vaisselle vinaire contribue beaucoup à la conservation des vins et à leur qualité.

Si le vin n'avait pas été remonté et qu'il ait conservé un goût de soufre donné par le bisulfite de la vendange, il serait utile de le soutirer pendant deux ou trois fois à l'air, pendant de belles journées sèches et ensoleillées.

Les oliviers. — La cueillette des olives noires pour l'huile touche à sa fin. On vient de traverser une période très favorable à ce travail peu échauffant.

La vigne. — La taille se continue et l'on ramasse les sarments par de belles journées.

Le ramassage est fait par des femmes ordinairement. Les instruments ramasse-sarments traînés par des chevaux n'ont pas donné de résultats bien satisfaisants.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont calmes comme d'ailleurs chaque année à pareille époque. Nous ne serions pas étonnés que le calme persiste encore pendant deux semaines. C'est la période des fêtes de fin d'année et le calcul des bilans dans les maisons de commerce. Probablement fin janvier, les vins du Centre et de l'Est, peu réussis cette année, à cause de la mauvaise maturité, seront épuisés et le commerce ainsi que les grandes maisons d'alimentation, viendront faire leurs achats dans le Midi.

Jusqu'à aujourd'hui, on a puisé dans le Centre et l'Est, à cause du bon marché d'une marchandise douteuse et peu agréable au goût, mais qu'on a coupée avec les vins d'Algérie pour la rendre buvable.

Malgré le calme dans notre région, les cours se maintiennent de 8 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré suivant qualité, degré et couleur. Ces prix au degré servent de base ; mais l'on continue cette année à acheter à l'hectolitre pour qu'il n'y ait aucune contestation entre l'acheteur et le vendeur, au sujet de la teneur en alcool calculée au Malligand ou au Salleron. Toujours les effets des nouvelles lois !

Défense du vin. — En ce moment, toutes les associations viticoles sont en mouvement.

Le Comité officiel de propagande en faveur du vin vient d'être constitué. Nous remarquons que parmi les quatre députés qui ont été désignés, aucun n'appartient à l'Hérault, au Gard, à l'Aude, aux Pyrénées-Orientales et Vaucluse qui sont les plus gros producteurs de vins et de raisins de table. Ces cinq départements représentent plus de la moitié de la production du vin de France. L'Algérie n'a pas de représentant non plus. Cette élection s'est faite à la Commission des boissons où le président a pesé pour faire élire ses amis au lieu de tenir compte des régions productives de vin. Voici les élus : MM. Gellie (Gironde) ; Poitevin (Marne) ; Camuzet (Côte-d'Or) ; Labroue (Gironde).

Nous n'espérons pas grand'chose de cette nouvelle Commission officielle où la camaraderie règnera exagérément.

Nous attendons beaucoup plus en faveur de la propagande pour la consommation du vin, des deux organismes qui fonctionnent déjà avec beaucoup d'activité : le Comité de propagande du vin qui a son siège à Béziers, et le Comité

international de propagande pour la consommation du vin qui a son siège à Nîmes.

Nous avons souvent dit ce que nous pensions sur l'étatisme à outrance. L'initiative privée donne plus de résultats pratiques.

En ce moment, nous voyons qu'un homme tend à mettre sous sa main, tous les organismes concernant la viticulture. Et un certain nombre de personnalités dont l'indépendance était connue, se laissent embrigader peut-être pour avoir l'honneur de faire partie d'un organisme officiel, ce qui est honorifique et comporte quelquefois certaines faveurs.

Enfin, le président de la Commission des Boissons de la Chambre vient de réunir à Paris, des représentants des associations viticoles de France et d'Algérie.

Et pour aller au-devant des critiques que certains délégués n'auraient pas manqué de faire, le Président de la Commission des Boissons qui a défendu auprès du gouvernement et devant le Parlement les dernières lois qui ont constitué le fameux statut de la viticulture, dont personne n'est satisfait, ce promoteur de la loi, a dit textuellement en ouvrant la séance : « Nous connaissons les imperfections des textes, leurs lacunes, et même pour certaines modalités, les injustices qu'elles font naître, etc. » On ne peut mieux se condamner soi-même.

Nous qui avions prévenu les viticulteurs avant le vote de cette loi que nous avons critiquée depuis, nous constatons et déplorons la faiblesse et la passivité d'un trop grand nombre de représentants de nos associations viticoles. — E. F.

Protestation de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne. — Consécutivement à la dégustation des vins de la récolte 1931, vins appartenant aux diverses régions vinicoles de la Bourgogne (Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne et Beaujolais), et présentés le 14 novembre à l'exposition annuelle du Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or ;

Consécutivement au jugement favorable porté par les membres du jury de ladite exposition sur la valeur intrinsèque des produits de cette récolte ;

L'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne proteste énergiquement contre la proposition malveillante d'un Syndicat de producteurs bourguignons, dit des « Hautes-Côtes », lequel, contrairement aux usages locaux, a jugé à propos d'utiliser ce titre, en vue de donner à des vins de table une valeur supérieure à celle qu'ils possèdent effectivement comme vins d'arrières-Côtes. Il est d'autre part notoire que ce Syndicat était moins qualifié que tout autre pour émettre une prétention injustifiée, puisqu'à l'époque où la proposition fut faite, le raisin était encore sur souches et non arrivé par conséquent à maturité ;

Déplorant que la presse française et étrangère se soit faite inconsciemment l'écho d'une prétention essentiellement préjudiciable, non seulement aux intérêts de la Bourgogne, mais à ceux du pays tout entier dans la période difficile qu'il traverse, l'Union de la Viticulture et du Commerce bourguignons estime de son devoir de mettre en garde les acheteurs éventuels de vins de 1931 contre une manœuvre qui apparaît comme une tentative de chantage du Syndicat dissident des « Hautes-Côtes ». Elle les invite à réserver leur appréciation sur les vins de 1931 qui s'affirment, dès à présent, supérieurs aux 1930 et dont beaucoup accuseront, après soutirages, des qualités qui les feront d'autant plus rechercher que les prix pratiqués ne manqueront pas d'être intéressants.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs; 9°, 140 à 155 fr.; 10°, 160 à 170 fr.; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus; 9°, 205 fr. et au-dessus; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr.; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr.; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr.; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.100 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 5.000 francs; 2es crus, 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 700 fr.; Gros plants, de 150 fr. à 300 fr. Noah, de 85 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 6 fr. 75 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 5 fr. 50 à 6 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (21 décembre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 50 à 9 fr. »; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 710 fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de 650 à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, 640 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (21 décembre). — Vins rouges, 8 à 11°, de 70 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé,, de 80 fr. » à 90 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 710 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 640 à » fr. Esprit de marc à 86°, 650 à » fr.

Béziers (21 décembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de coté.

Minervois (20 décembre). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (19 décembre). — Vins de 8 fr. 50 à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (19 décembre). — De 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (17 décembre). — Vins rouges, 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin. de 280 à 300 fr.; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 140 à 180 fr.; B.-Rhin, 90 à 140 fr.; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr.; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr.; Kirsch, 1.600 fr.; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 154 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 78 fr. à 87 fr.; maïs, 67 fr. » à 72 fr. »; seigle, 88 fr. » à 94 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 86 fr.; avoines, 84 fr. à 90 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 65 fr. 75 à » fr. ». Buenos-Ayres, 30 fr. 76 à 33 fr. 70. Chicago, 52 fr. 20 à 54 fr. 22. — Sons, 48 fr. à 58 fr. — Recoupettes, de 40 à 48 fr.; remoulages, de 50 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 85 à 100 fr.; sterling, 55 à 72 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à 480 fr.; Féveroles, de 80 à 85 fr.; luzerne, de 450 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 219 fr. 50 à 221 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 6 fr. 50 à 17 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 33 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 109 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 182 fr. 100 kgs; neige, 187 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 405 à 500 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines d'Algérie, 220 à 360 fr. — Oranges d'Algérie, 170 à 310 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 600 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 1.100 à 1.450 fr. — Figues sèches d'Algérie, 220 à 260 fr. — Tomates d'Algérie, 220 à 285 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 75 à 130 fr. — Haricots verts d'Algérie, 550 à 750 fr. — Haricots à écosser, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 130 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, 110 à 350 fr. — Laitues du Midi, 50 à 90 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE